



Frans stokbrood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

1 kg halfwitte bloem

680 dl water

14 g droge gist

24 g fijn zout

Doe de bloem, het water en de gist in een kom en mix 10 minuten op stand 1. Voeg het zout toe en kneed 5 minuten op stand 2.

Doe het deeg in een grote, hoge kom en laat 3 uur rijzen op kamertemperatuur.

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en verdeel het in 6 porties. Druk iedere portie zonder te kneden lichtjes plat, trek uit elkaar en vouw het deeg aan alle zijden vlug naar het midden, zodat het oppervlak van het deeg gespannen staat. Druk de uiteinden van het deeg goed aan. Rol iedere portie tot een streng, vorm de stokbroden, leg ze op 2 bakplaten en bestrooi ze met een beetje bloem. Laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur. Desgewenst kan het stokbrood voor het bakken worden ingesneden.

Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak. Schakel na anderhalve minuut de stoom uit.

Put the pastry in

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 20 Mins

Accessoires

2 bakplaten

